Mostarda rossa ó pauonaza.

Iglia lasenepa & falla pistar molto bene & piglia delluua passa & pistala etiam dio bene quanto piu poi Et habi vn pocho di pome brusculato & vn pochi di sadali & di lacanella & cõ vn pocho di agresto ó Aceto & Sapa di stemperarai questa compositiõ & passirala per lastamegnia.

Mostarda da portar in pezi cauatando.

Abi Lasenepa & pistala como e ditto di sopra Et habi delluua passa molto ben pista Et cõ le ditte cose mitti de la cãnella vn pochi di garofoli. Poi ne poterai far pallottole tonde amodo di quelle ch̃ se tragono cõ larcho o pezoli quadri di quella grandeza ch̃ ti par & piace & li metterai per vn pezo ad asciucchar sopre vna tauola & sciutti tu li poterai portar de loco ad loco doue tu vorrai Et quando li uorrai vsare li poterai stemperar cõ vn pocho dagresto ó aceto ó vino cotto cioe sapa.

Sapor celiste de estate.

Iglia de limoroni saluatiche ch̃ nascono in le fratte Et vn pocht de amandole ben piste cõ vn pocho di Zafarano Et queste cose di stemperarai cõ agresto & passarale per lastamegnia.

Peperata gialla da pesce.

Abi del pane & taglialo ĩ fette & falle brusculate & poi piglia del vino roscio cõ vn pocho de aceto & de vin cotto & mutarale dentro abollir queste fette di pane poi le passarai per lastamegnia giongendoui di bone spetie dolci & forti & farala gialla cõ vn pocho di Zafrano.

Agliata bianca.

Iglia deleamandole monde molto ben & falle pistar & quando sono mezo piste metti dentro quella quantita daglio ch̃ ti par & ĩseme le forai molto bene pistar buttandogli dentro vn pocha dacqua x fresca per ch̃ non factiano olio Poi pigliarai vna mollicha di pan biacho & mettirala amollo nel brodo magro di carne ó di pesce secundo i tempi & questa agliata poterai seruir atutte le stagioni grasse & magre como ti piacera. & acomodar

Agliata pauonaza.

Equirai lordine del capitolo sopr scripto excepto ch̃ no bisogna gli metti brodo ma pigliarai delluua negra & cõ lemani la romperai molto bene ĩ vna pignatta ó altro vaso & faralo bollir per meza hora poi collerai questo mosto col quale distemperarrai lagliata & ilsimele si po forr cõ le cerase Et questa agliata si po dare al tempo di carne ó di pesce como si vole.